course menu

「Royal」コース
～料理長お任せ創作焼肉～
22,000円

四季の変化と様々な最上級ブランド牛を堪能できる究極の創作焼肉コース

2日前までのご予約をお願いいたします

※季節により内容が異なります。予めご了承ください。

＜一例＞

■アミューズ
季節のムルキムチ～桜エビと夏野菜～

■季節の前菜四種盛合せ
「蛤と筍　ノビル醤油」
「帆立貝のキムチ　浅漬け胡瓜」
「白海老とホワイトアスパラのベニエ　チョジャン　ディルの香り」
「煮豚と大根のミルフィーユ　梅キムチのピュレ　芽ネギ」

■塩焼肉四種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ～
黒毛和牛塩上タン～厚切りと薄切り～
近江牛特撰ミスジ
短角牛特撰部位
季節の特撰焼野菜～京都産ホワイトアスパラ～

■肉逸品

■尾崎牛シャトーブリアン～おろしポン酢・燻製塩と共に～

■季節のサラダ

■尾崎牛焼き出汁しゃぶ～千切り野菜とお出汁～

■尾崎牛ロースとチシャ菜

■お口直し
旬果の一口フレッシュジュースやシャーベット
檸檬シャーベット～河内晩柑添え～

■タレ焼肉三種盛合せ
黒毛和牛ハラミ
黒毛和牛ミルフィーユロース
尾崎牛カルビ

■お食事物
一口冷麺～酢橘添え～

■季節のデザート
季節のフルーツとアイス～メロンと生姜のアイス～

※表示価格は全て税込です。
※写真は2名様分です。

course menu

和牛の拘り
「清水」コース
12,000円　※当日のご注文が可能です。

■アミューズ
秋冬（温製）タンシタコンソメスープ
春夏（冷製）季節のムルキムチ

■キムチナムル九種盛合せ

■季節のサラダ

■塩焼肉三種盛合せ
～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～
塩上タン
短角牛特撰部位
近江牛特撰ミスジ

■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

■タレ焼肉三種盛り合わせ
黒毛和牛ミルフィーユロース
黒毛和牛特撰ロース
黒毛和牛特撰カルビ

■お食事物（三種よりお選びください）
冷麺 / 茶漬け / 石焼ビビンバ

■季節のデザート
～季節のフルーツとアイス～

尾崎牛と特選部位の極上焼肉
「八坂」コース
16,000円　※当日のご注文が可能です。

■アミューズ
秋冬（温製）タンシタコンソメスープ
春夏（冷製）季節のムルキムチ

■キムチナムル九種盛合せ

■季節のサラダ

■塩焼肉四種盛合せ
～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～
厚切塩上タン
近江牛特撰ミスジ
近江牛特撰ヘレ
短角牛特撰部位

■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

■牛炙り寿司とスープ

■タレ焼肉三種盛合せ
黒毛和牛ミルフィーユロース
尾崎牛ロース
近江牛カルビ

■お食事物（三種よりお選びください）
冷麺 / 茶漬け / 石焼ビビンバ

■季節のデザート
～季節のフルーツとアイス～

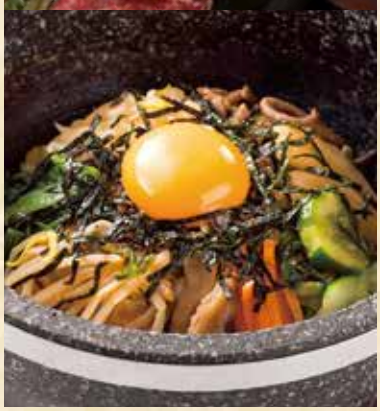
※表示価格は全て税込です。

Lunch course menu

ランチタイム（土日祝 11：30 ～ 15：00）限定のコースメニューです。

「円山」コース
8,000 円

※当日のご注文が可能です。



■アミューズ
秋冬（温製）タンシタコンソメスープ
春夏（冷製）季節のムルキムチ

■キムチ・ナムル三種盛合せ

■季節のサラダ

■塩焼肉三種盛合せ
～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～
塩上タン
厚切塩上タン
短角牛特撰部位

■焼野菜三種とチシャ菜

■タレ焼肉三種盛合せ
黒毛和牛特選ロース
黒毛和牛上カルビ
短角牛ロース

■お食事物（三種よりお選びください）
冷麺 / 茶漬け / 石焼ピビンバ

■デザート
季節のアイス

■ドリンク
コーヒー / 紅茶
※どちらかお選びください。

※表示価格は全て税込です。

Lunch Set menu

ランチタイム(土日祝 11:30～15:00)限定のセットメニューです。

Royal Assort（ロイヤルアソート）　6,000円

こちらのセットはウェルカムドリンク付となっております。

お肉は2階ダイニングフロアと3階ロイヤルフロアの食べ比べをお楽しみくださいませ。

締めのお食事物は下記の3種からお選びいただけます。

～御品書き～

◆ウェルカムドリンク

アペリティフカクテルをご用意しております。

（ノンアルコールでもご用意出来ます）

◆ムルキムチ

◆塩焼肉盛合せ

塩上タン

厚切塩上タン

短角牛特選部位

◆タレ焼肉盛合せ

天壇ロース

黒毛和牛特選ロース

ミルフィーユロース

黒毛和牛ミルフィーユロース

天壇カルビ

黒毛和牛カルビ

◆お食事物（3種よりお選びいただけます）

冷麺 / 茶漬け / ビビンバ

※冷麺はそば粉を使用しております

焼肉の名門

TENDAN

天壇 since1965

「焼肉」という食文化の発展を目指し、
一九六五年、京都祇園の地に創業。
この頃は未だ焼肉文化が日本に深く根付く前でした。

「もみだれ」で味付けしたお肉を焼き、
お出汁のような「つけたれ」につけて食べるという
天壇が創業以来こだわり、守り続けてきたこの食べ方は、
「京都焼肉」として愛されるようになり、ひとつの食文化を築きました。

さっぱりした後口とお肉の旨みを引き出す「つけたれ」は、
牛骨などを長時間かけて煮込み、旨みを抽出したスープをベースにしており、
創業時より自家製で作り続けております。
特にロースとの相性が良いので、是非ご賞味ください。

我々は京都の地に深く根付き、育んできた天壇の味を守りつつも、
時代のニーズを見極め、常に新たな挑戦を続けます。
そして我々は「焼肉」という食文化と向き合い、これからも創造します。

祇園本店ロイヤルフロアとは

当フロアは大切な方と、上質で非日常的なひと時を、全室個室のプライベート空間でゆったりとお過ごしいただけるフロアです。
こだわりの炭火焼で上質な焼肉をお楽しみください。

希少価値の高い銘柄牛をはじめ、焼肉をメインとしたコース料理や一品料理など、当フロアでしか味わえないメニューを豊富に取り揃えております。
また、焼肉とワインのマリアージュをお楽しみいただけるよう、ワインセラーの完備はもちろん、専属ソムリエ監修の元、相性の良いワインを取り揃えておりますので、お気軽にお声がけください。

お出汁のようなつけたれで楽しむ京都焼肉と上質な和の空間、そして心をこめたおもてなしで、想い出に残る素敵なひと時をお過ごしください。

厳選したこだわりの牛

尾崎牛

「人を感動させる牛肉」宮崎県宮崎市より「尾崎宗春氏」が手掛ける、世界的に名高い人名ブランド牛。月に30頭しか出回っていない為「幻の和牛」と呼ばれる希少性のある黒毛和牛を数あるブランド牛の中から厳選しご用意致しました。

「尾崎宗春氏」が自ら選別し飼育している為、味の均一化が図れ、いつ食べても「美味しい」信用と実績があります。

30か月以上の長期飼育により生きたまま熟成した、とろけるような食感と芳醇な味わいで、霜降りでも胃もたれせずにお召し上がりいただけます。

短角牛

岩手県二戸市より、健康志向の高まりから美味しくてヘルシーな短角和牛をご用意致しました。

国内の和牛流通において年間1%程のシェアしかない希少性の高いブランド牛。

旨味の基となるアミノ酸を多く含み、噛むほどに美味しさが広がる上質な赤身が特徴です。ぜひ尾崎牛や黒毛和牛などで濃厚な「サシ」を楽しんでいただき、合間に短角牛の赤身肉の旨味をご堪能ください。

近江牛

日本三大銘柄牛の1つ「近江牛」。約400年の歴史があり、日本で最も歴史のあるブランド和牛です。豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で、最も長く飼育された黒毛和牛を指します。きめが細かくやわらかで、あっさりと甘みのある脂身が特徴。

黒毛和牛

天壇のもみだれ・つけたれと相性の良い黒毛和牛を全国から選りすぐり、お客様にご提供いたします。

短角牛

短角牛

尾崎牛

尾崎牛